



～食材を冷凍したまま粉碎加工～

食材の鮮度、風味、旨味を活かした多彩な調理が可能に。

冷凍したまま粉碎するので、食材のおいしさ・色・栄養価・香りを逃すことなく、なめらかで繊細なピューレやムース状に加工が可能。また、必要な分だけ調理でき、アレンジも自在。自分だけのオリジナルメニューを作り出すことができます。

食材の色・香り・
栄養をキープ

0.01mm以下に
粉碎

ロス無し

効率的
衛生的

使い方



①食材をビーカーに入れ、-20℃以下で24時間以上冷凍します。



②ビーカーを本体にセットし、お好みの処理量をパコタイズ。



③専用の器具を使って、洗浄。

調理例

Sauce
ソース



Mousse
ムース



Soup
スープ



Dessert
デザート



①冷凍粉碎調理機
パコジェット

ページコード 商品コード 価格
P.J-2Plus 1-0394-0101 5510610 ¥680,000
外寸:182×360×H498
電源:単相100V(50/60Hz)
電流:8.8A 消費電力:870W
重量:16.6kg ビーカー容量:800ml
粉碎最小量:8ml コード長さ:2m
付属品:専用ビーカー2個
●最大9回まで自動でパコタイズできます。
【自動繰り返し機能】搭載
●ブレードの固定力を強化した「ブレード固定システム」を採用
付属品交換部品
パコジェット専用ビーカー(フタ付4ヶ入り)
1-0394-0102 5514710 ¥23,500
内寸:φ110×H130
材質:本体/18-0ステンレス、フタ/ポリエステル



②冷凍粉碎調理機
パコジェット

ページコード 商品コード 価格
P.J-Jr 1-0394-0201 5514701 ¥600,000
外寸:182×360×H498
電源:単相100V(50/60Hz)
電流:11A 消費電力:1kW
定格時間:10分
重量:13kg ビーカー容量:800ml
粉碎最小量:80ml コード長さ:2m
付属品:専用ビーカー1個
付属品交換部品
パコジェット専用ビーカー(フタ付4ヶ入り)
1-0394-0202 5514710 ¥23,500
内寸:φ110×H130
材質:本体/18-0ステンレス、フタ/ポリエステル

廃盤

■ 食材の色・味を落とさない

食材を冷凍し、そのまま加工するため、食材の鮮度が保持されます。食材本来の色や香り・栄養価を損なうことなく、なめらかな仕上がりに。

■ 0.01mm以下に粉碎し、3回裏ごししたような食感に

高速回転する強靱な刃が、硬く凍った食材を超微細に粉碎加工することで、「パコタイズ」ならではのなめらかな食感を生み出します。

■ 時間も食材もロス無し

冷凍保存することにより、効率的な仕込みができ、必要な時に必要な分だけを加工ができ、ロスもありません。

■ 調理が効率的・衛生的に

裏ごし作業が不要になるなど、調理・片付けの手間が省け、作業性がアップ。また、付属の洗浄キットで簡単に洗浄ができ、衛生的に作業できます。

17
ハサミ

18
ピーラー・芽取り・
野菜細工

11
調理機械
(下記しらす)

12
ボール・洗い桶

13
水切り・ザル

14
水マス・
計量スプーン

15
ロート・スコップ

16
缶切・栓抜